# Confitures de figues

15mn réalisation – 13mn cuisson

500gr figues + 350gr sucre

* Laver, éplucher les figues trop fermes, couper en morceaux.
* Les introduire dans le bol, mixer **1mn vit6,** ajouter le sucre et régler **13mn 100° vit3.**
* Test de cuisson : verser 1CC de confiture sur le fond d'une assiette, si la confiture fige, elle est cuite sinon prolonger la cuisson petit à petit et vérifier au fur et à mesure).
* Verser dans des pots à couvercles stérilisés, refermer du couvercle aussitôt et retourner jusqu'à complet refroidissement.

# Confitures kiwi-banane

La veille – 15 + 15mn réalisation – 10 + 15mn cuisson – 4 personnes

750gr kiwis + 250gr bananes (le tout pesé épluché)
½ citron + 500gr sucre cristallisé

* Couper bananes et kiwis en rondelles, mettre dans le bol avec jus citron et sucre et mixer **1mn vit6** et régler **10mn 100° vit3.**
* Transvaser dans une jatte, recouvrir de papier sulfurisé et laisser macérer 24h.
* Le lendemain, verser la préparation dans le bol et cuire **15mn 100° vit3.**
* Test de cuisson : verser 1CC de confiture sur le fond d'une assiette, si la confiture fige, elle est cuite sinon prolonger la cuisson petit à petit et vérifier au fur et à mesure).
* Verser dans des pots à couvercles stérilisés, refermer du couvercle aussitôt et retourner jusqu'a complet refroidissement.

created by free version of DocuFreezer

# Confitures pêches-framboises

mn réalisation – mn cuisson

750gr pêches, brugnons ou nectarines + 250gr framboises
1kg sucre gélifiant

* Tremper les pots à confiture dans de l'eau bouillante, retourner et laisser sécher sur un linge propre, sans les essuyer.
* Laver, égoutter, éplucher, dénoyauter et couper les pêches en quartiers, puis chaque quartier en deux.
* Laver, égoutter, équeuter les framboises, les mélanger aux pêches et au sucre dans un saladier puis verser dans le bol.
* Laisser macérer environ 2h et programmer **30mn 100° vit3**.
* Ecumer la confiture en fin de cuisson, avant de remplir les pots à chaud et fermer.
*** Les petites pêches de vigne, bien mûres, mais non abîmées conviennent parfaitement pour cette confiture. Astuce : vous pouvez utiliser des framboises surgelées.

created by free version of DocuFreezer

# Confiture d'oignons

Mini 2jrs avant utilisation - 10mn réalisation – 30mn cuisson

500gr beaux oignons + 75gr sucre semoule + 3CS huile + sel + poivre
2 ½ gobelets vin rouge (Tursan par exemple)

* Chauffer l'huile **1mn 90° vit1.**
* Eplucher les oignons, couper en 4, jeter sur les couteaux en marche **vit3** et régler **10mn 90° vit1.**
* Dés que les oignons sont cuits, ajouter vin, sel, sucre et régler **20mn 80° vit1 sans gobelet**, jusqu'à complète réduction du vin.
* Pas très sucrée = foie gras. Ajouter du sucre pour allier avec gibier
* Préparée la veille : meilleure réchauffée.

# Confit d'oignons

30mn réalisation – 35mn cuisson

500gr oignons rouges + 75gr sucre semoule + 1CS huile + sel
3 gobelets vin rouge + 7gr vinaigre vin + 3CS crème cassis + poivre blanc

* Eplucher les oignons, couper en 4, jeter sur les couteaux en marche **vit3** et régler **10mn 90° vit1.**
* Dés que les oignons sont transparents, ajouter sucre, sel et régler **5mn 80° vit1.** Ajouter vin, vinaigre, cassis et régler **20mn 100° vit1.**
* Empoter, conserver dans un endroit sombre et frais 3jrs avant de consommer.

*** Cette confiture s'utilise comme un chutney, on l'utilise notamment pour : accompagner viandes froides et chaudes : Gigot, charcuterie, rôtis, foie gras…déglacer les sauces : en fin de cuisson d'un bifteck, d'un filet mignon…, préparer celui-ci dans votre plat de présentation, (mettez quelques cuillères de confiture d'oignon dans la cocotte de cuisson de la viande, faites revenir et servir ensemble. ) Pour les viandes, on peut remplacer la confiture d'oignon par de la confiture de vin pour donner un petit goût de marinade à vos plats. avec du fromage : elle relève les fromages de vache et accompagne les fromages de chèvre (toasts).

created by free version of DocuFreezer

# Confiture pomme-cerises

40mn réalisation – 20mn cuisson

500gr reinettes juteuses + 1CS jus citron + 500gr sucre gélifiant
500gr cerises (anglaises, Montmorency ou griottes) dénoyautées

* Peler, couper les pommes et évider les pommes en mettant toutes peaux et pépins dans une gaze.
* Mettre les morceaux de pommes et les cerises dénoyautées dans le bol et mixer **10sec vit6.**
* Ajouter sucre et régler **20mn 100° vit3, orifice ouvert.** Ajouter jus de citron et mixer **10sec vit5.**
* Après vérification d'entière cuisson, verser la confiture dans les pots ébouillantés et séchés ; fermer hermétiquement et laisser prendre une nuit, rangés dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Pour réussir la confiture de cerises malgré leur faible teneur des cerises en pectine, on les cuit parfois dans du jus de groseille, naturellement riche en pectine. Pour ma part, j'utilise du jus de pomme (de préférence des reinettes), car les pommes sont plus abondantes et moins chères que les groseilles ; le parfum des deux fruits se marie bien et la confiture a un bel aspect. Gelée pomme-cerise avec jus…

# Confiture pomme-rhubarbe

mn réalisation – mn cuisson

1kg tiges rhubarbe bien rouge + 1,5kg sucre + 1kg pommes

* Laver les tiges de rhubarbe dans de l'eau froide en les frottant bien ( ne pas les éplucher si elles sont bien rouges) et détailler en petits morceaux.
* Dans une bassine en cuivre, mettre morceaux de rhubarbe, pommes pelées, épépinées et coupées en morceaux, sucre et porter à ébullition.
* Cuire 30mn en remuant de temps en temps. Vérifier la consistance, écumer et mettre en pots.
*** Variante: Vous pouvez également faire macérer les morceaux de rhubarbe une nuit avec le sucre = jus abondant. Verser ce sirop dans le bol, régler **3mn 100° vit1**. Dès qu'il commence à épaissir, ajouter rhubarbe et pommes et programmer **30mn 90° vit3**.

created by free version of DocuFreezer

# Confiture de rhubarbe

La veille - 40mn réalisation – 15mn cuisson

800gr rhubarbe + 1 grosse orange non traitée + 1 gousse vanille
600gr pomme Granny Smith + 1 pincée de girofle en poudre + 2 citrons
800gr sucre en poudre

* Faire un sirop avec 200 g de sucre et 10cl d'eau.
* Prélever les entames d'orange, couper l'orange en tranches et les plonger dans le sirop.
* Laisser confire à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Laisser ce sirop s'imprégner pendant 8h. Couper les extrémités des tiges de rhubarbe, tranchez celles-ci en gros dés. Peler les pommes et coupez-les de même. Pressez les citrons. Dans une bassine, versez les tranches d'oranges avec leur jus de cuisson, les pommes, la rhubarbe, la vanille, la poudre de clous de girofle, le jus de citron et le reste du sucre. Portez le tout à ébullition, laissez cuire 10mn en mélangeant doucement. Ecumez la surface avec une écumoire, et prolongez la cuisson pendant 5mn supplémentaires. Mettez en pots et bouchez ceux-ci aussitôt. Retournez-les pour 24 heures.

---

mn réalisation – mn cuisson

created by free version of DocuFreezer